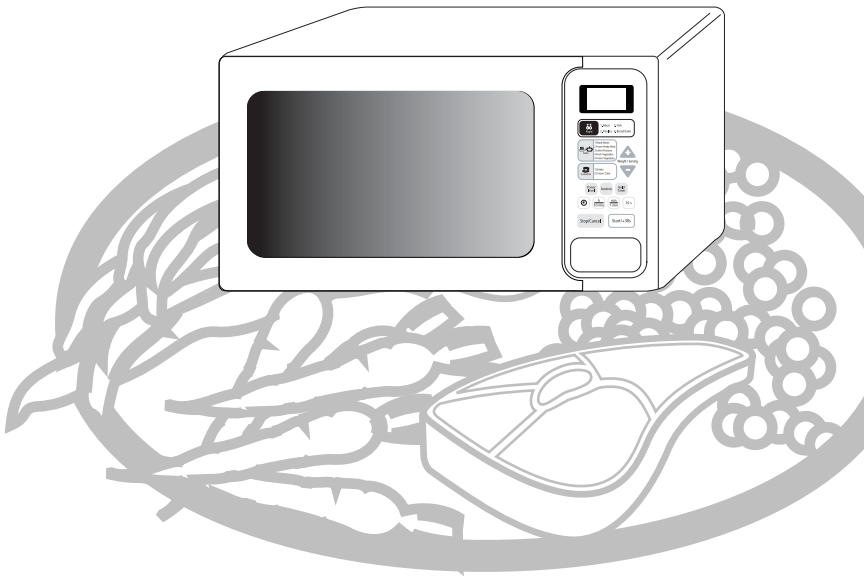
SAMSUNG

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi

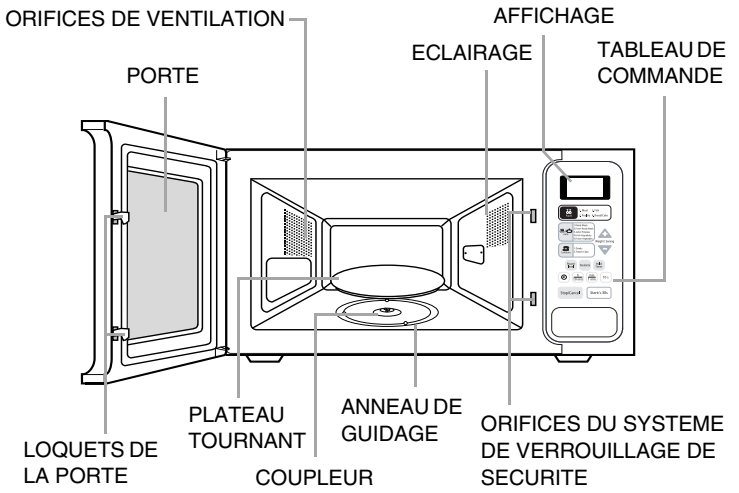
**MW83Z**




Four....2
Accessoires....2
Tableau de commande....2
Utilisation de ce mode d'emploi....3
Précautions d'emploi....3
Installation du four à micro-ondes....4
Réglage de l'horloge....5
Problèmes et solutions....5
Cuisson/Réchauffage....6
Puissances....6
Arrêt de la cuisson....7
Réglage du temps de cuisson....7
Réglage du temps de repos....7
Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques....8
Réglages de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques....8
Utilisation de la fonction Cafétéria....9
Réglages de la fonction Cafétéria....9
Utilisation de la fonction de Décongélation automatique rapide....10
Réglages de la fonction de Décongélation automatique rapide....10
Utilisation de la fonction de Désodorisation....11
Arrêt du signal sonore....11
Sécurité enfants....11
Guide des récipients....12
Nettoyage du four à micro-ondes....13
Rangement et entretien du four à micro-ondes....13
Caractéristiques techniques....14

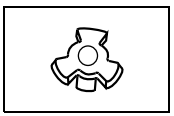
FR

## Four

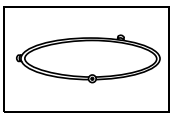



## Accessoires

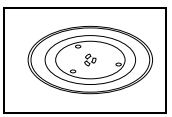
***Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.***



1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Fonction Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



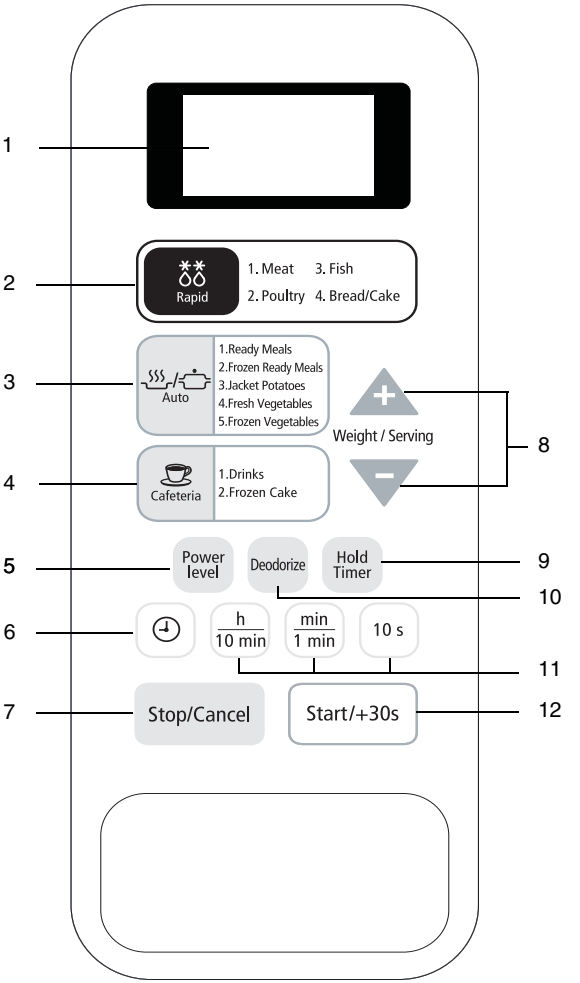
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction L'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

## Tableau de commande




1. AFFICHAGE
2. FONCTION DE DECONGELATION AUTOMATIQUE RAPIDE
3. SELECTION DE LA CUISSON ET DU RECHAUFFAGE AUTOMATIQUES
4. SELECTION DU MODE CAFETERIA (CAFETARIA)
5. REGLAGE DE LA PUISSANCE
6. REGLAGE DE L'HORLOGE
7. BOUTON STOP/CANCEL (ARRET/ANNULER)
8. BOUTON HAUT/BAS (poids, quantité)
9. REGLAGE DU TEMPS DE REPOS
10. BOUTON DEODORIZATION (DESODORISATION)
11. REGLAGE DU TEMPS
12. BOUTON START (DEPART)

# *Utilisation de ce mode d'emploi*

***Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :***

- ***Précautions d'emploi***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

***Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.***

***Les instructions pas à pas emploient deux symboles :***

**Important**

**Remarque**

### *CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES*

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformée)
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

# *Précautions d'emploi*

FR

### *CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.*

***Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :***

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- Ne remplissez **JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

FR

## *Précautions d'emploi (suite)*

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

***IMPORTANT***

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

***AVERTISSEMENT :***
Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

***AVERTISSEMENT :***
Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

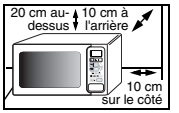
***AVERTISSEMENT :***
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

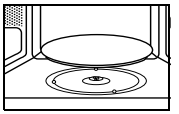
***AVERTISSEMENT :***
N'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

## *Installation du four à micro-ondes*

***Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité..***



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau.
   Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

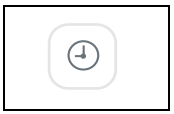
☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois internes et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

# *Réglage de l'horloge*

***Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :***

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

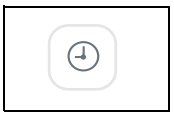
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et inversement.



**1.** Pour afficher l'heure en ... Appuyez sur le bouton **Horloge** ...

| | |
|---|---|
| 24 heures | Une fois |
| 12 heures | Deux fois |

**2.** Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min**.



**3.** Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour activer l'horloge.
Résultat: l'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

# *Problèmes et solutions*

***Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.***

FR

◆ Il est tout à fait normal que
- de la condensation se forme à l'intérieur du four ;
- de l'air circule autour de la porte et du four ;
- qu'un reflet lumineux apparaisse autour de la porte et du four ;
- que de la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton **Départ**.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Départ** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez l'horloge à nouveau.

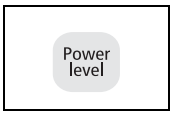
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

FR

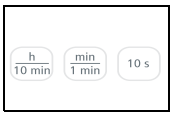
## *Cuisson/Réchauffage*

***Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.***

***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***




**1.** Appuyez sur le bouton **Puissance**.
Résultat: la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche.
Réglez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Puissance** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.




**2.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min, 1 min** et **10 s**.

**3.** Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat: l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

☛ **Ne mettez jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

## *Puissances*

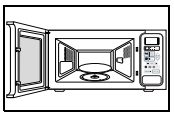
***Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.***

| Niveau de puissance | Puissance |
|---|---|
| ELEVE | 850 W |
| MOYENNEMENT ELEVE | 600 W |
| MOYEN | 450 W |
| MOYENNEMENT FAIBLE | 300 W |
| DECONGELATION | 180 W |
| BAS/MAINTIEN AU CHAUD | 100 W |

✉ Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit. En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

## *Arrêt de la cuisson*

***Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.***



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, Ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Départ**.

2. Pour arrêter définitivement la cuisson, Appuyer sur le bouton **Arrêt/Annuler**.
   Résultat: la cuisson s'arrête.
   Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler**.

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler**.

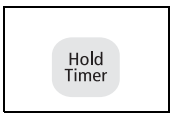
## *Réglage du temps de cuisson*

***Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.***

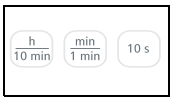
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

## *Réglage d'un temps de repos*

***Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson par micro-ondes), vous pouvez utiliser le bouton Suspension de la minuterie.***




1. Appuyez sur le bouton **Suspension de la minuterie**.
   Résultat: l'indication suivante s'affiche : 0




2. Sélectionnez le temps de repos en appuyant sur les boutons **10 min, 1 min** et **10 s**.

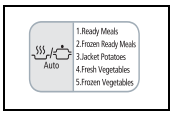
3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
   Résultat: Le décompte du temps de repos démarre.
   Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

FR

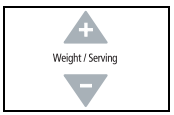
## *Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques*

***Ce mode comprend cinq temps de cuisson préprogrammés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton Up/Down (Haut/Bas).***

***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***




**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire réchauffer en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage/Cuisson automatiques** ( ).




**2.** Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.
(Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)

**3.** Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat: La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

## *Réglages de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques*

***Le tableau suivant répertorie les divers programmes de réchauffage/cuisson automatiques ( ), les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.***

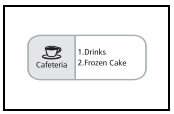
| Code/ Aliment | Quantité | Temps de repos | Instructions |
|---|---|---|---|
| **1. Plat préparé** (réfrigéré) | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 3 min. | Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). |
| **2. Plat préparé (congelé)** | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 4 min. | Vérifiez que l'emballage est adapté à la cuisson aux micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de 3 aliments (exemple : morceau de viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). |
| **3. Pommes de terre au four** | 200 g<br>400 g<br>600 g | 3 min. | Choisissez des pommes de terre de taille et de poids comparables (200 g environ chacune). Lavez-les et piquez la peau à l'aide d'une fourchette. Emballez chaque pomme de terre dans du film spécial micro-ondes. Une pomme de terre : placez-la au centre du plateau ; deux pommes de terre : placez-les face à face ; 3 pommes de terre : placez-les en cercle à même le plateau. |
| **4. Légumes frais** | 100 à 150 g<br>200 à 250 g<br>300 à 350 g<br>400 à 450 g<br>500 à 550 g | 3 min. | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez.<br>Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 250 g de légumes et 45 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 300 à 550 g. Remuez après la cuisson. |
| **5. Légumes surgelés** | 100 à 150 g<br>200 à 250 g<br>300 à 350 g<br>400 à 450 g<br>500 à 550 g | 3 à 4 min. | Pesez les légumes congelés (-18 °C), disposez-les dans un bol en Pyrex et couvrez avec le couvercle approprié. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 30 ml (2 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g. Remuez après la cuisson et avant de servir. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le broccoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes (petits pois, carottes et chou-fleur). |

## *Utilisation de la fonction Cafétéria*

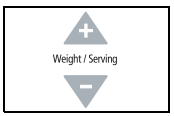
***Avec la fonction Cafétéria, le temps de cuisson se règle automatiquement.***

***Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton Up/Down (Haut/Bas).***

***Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.***




**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafétéria**.




**2.** Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.
(Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)

**3.** Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat: La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

## *Réglages de la fonction Cafétéria*

***Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongeler des gâteaux surgelés.***

***Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.***

| Code/Aliment | Quantité | Temps de repos | Instructions |
|---|---|---|---|
| **1. Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante) | 150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse) | 1 à 2 min. | Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides). |
| **2. Gâteau surgelé** | 100 g (1 morceau) 200 g (2 parts) 300 g (2 à 3 parts) 400 g (3 à 4 parts) 500 g (4 côtelettes) | 5 à 15 min. | Posez à plat les parts de gâteaux surgelées (-18 °C) directement sur la grille métallique. Placez les parts plus grosses et les muffins sur le plateau tournant. Organisez la disposition de la sorte : une part au centre, deux parts en vis-à-vis et trois à quatre parts en cercle. Le dispositif de chauffe permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme est parfaitement adapté aux pâtisseries suivantes (en parts) : crumbles aux pommes, Streusels, gâteaux aux graines de pavot et muffins. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire chauffer des gâteaux entiers, fourrés à la crème ou recouverts d'un glaçage au chocolat. |

FR

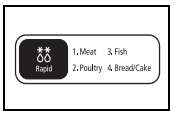
## *Utilisation de la fonction Décongélation automatique rapide*

***Le mode Décongélation automatique rapide permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.***

***Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.***

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

***Placez un aliment congelé au centre du plateau, puis fermez la porte. puis fermez la porte.***




**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation rapide** (⁂) (pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page opposée).

**2.** Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.
Le poids maximal est de 2000 g.

**3.** Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat:

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** pour poursuivre la décongélation.

✉ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Microwave cooking/ reheating (Cuisson/Réchauffage par micro-ondes) et une puissance de 180 W. Reportez-vous à la section intitulée « Cuisson/Réchauffage » en page 6 pour plus de détails.

## *Réglages de la fonction Décongélation automatique rapide*

***Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique rapide, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.***

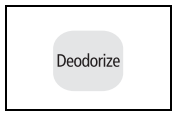
***Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.***

| Code/Aliment | Quantité | Temps de repos | Instructions |
|---|---|---|---|
| **1. Viande** | 200 à 2000 g | 20 à 60 min. | Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée. |
| **2. Volaille** | 200 à 2000 g | 20 à 60 min. | Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poulets entiers et les morceaux de poulet. |
| **3. Poisson** | 200 à 2000 g | 20 à 50 min. | Protégez la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poissons entiers et les filets. |
| **4. Pain/ gâteaux** | 100 à 1000 g | 5 à 20 min. | Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. |

## *Utilisation de la fonction Désodorisation*

***Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certains types de cuisson, utilisez la fonction de désodorisation.***

***Commencez par nettoyer l'intérieur du four.***



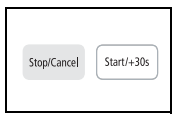

Appuyez sur le bouton **Désodorisation**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

- La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.
- La durée maximale est fixée à 15 minutes.

## *Arrêt du signal sonore*

***Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.***

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Départ**.
   Résultat : Le signal sonore ne retentit pas chaque fois que vous appuyez sur un bouton.




2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Départ**.
   Résultat : Le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore.

## *Sécurité enfants*

***Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.***

***Le four peut être verrouillé à tout moment.***

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Horloge**.
   Résultat : Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).

2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Horloge**.
   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

FR

# *Guide des récipients*

FR

***Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.***

***Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (« transparent aux micro-ondes ».***

***Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.***

| Récipient | Transparent aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| **Papier d'aluminium** | ✓ ✗ | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité. |
| **Plat brunisseur** | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes. |
| **Porcelaine et terre cuite** | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| **Plats en carton ou en polyester jetables** | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| **Emballages de fast-food** | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou papier journal | ✗ | Peuvent s'enflammer. |
| • Papier recyclé ou récipients en verre avec décorations métalliques | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles. |
| **Plats en verre** | | |
| • Plats de service adaptés à la cuisson au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. |
| • Plats en verre fin | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive. |
| • Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement. |
| **Métal** | | |
| • Plats | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles ou des flammes. |
| • Attaches métalliques des sacs de congélation | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ✓ | Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles. |
| **Plastique** | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. |
| • Sacs de congélation | ✓ ✗ | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire. |
| **Papier paraffiné ou sulfurisé** | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

**✓ : recommandé**

**✓✗ : à utiliser avec précaution**

**✗ : dangereux**

## *Nettoyage du four à micro-ondes*

***Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :***

- ***l'intérieur et l'extérieur ;***
- ***la porte et les joints d'étanchéité ;***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

**1.** Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

**2.** Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

**3.** Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

**4.** Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

## *Rangement et entretien du four à micro-ondes*



***Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.***

***N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :***

- ***charnière cassée ;***
- ***joints détériorés ;***
- ***châssis déformé ou embouti.***

***Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.***

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

FR

## *Caractéristiques techniques*

***SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.***

| | |
|---|---|
| **Modèle** | **MW83Z** |
| **Source d'alimentation** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Puissance**<br>Micro-ondes | <br>1250 W |
| **Puissance de sortie** | 100 W / 850 W (IEC-705) |
| **Fréquence de fonctionnement** | 2450 MHz |
| **Type de magnétron** | OM75P(31) |
| **Système de refroidissement** | Moteur de ventilation |
| **Dimensions** (L x H x P)<br>Extérieures<br>Cavité du four | <br>489 x 275 x 360 mm<br>330 x 211 x 329 mm |
| **Capacité** | 23 litres |
| **Poids**<br>Net | <br>12,5 kg env. |

## *Remarque*

## *Remarque*

SAMSUNG ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR INTERNET |
|---|---|---|
| U.K | 0845 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/uk |
| EIRE | 0818 717 100 | www.samsung.com/ie |
| FRANCE | 3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min)<br>08 25 08 65 65 ( € 0.15/Min) | www.samsung.com/fr |
| Turkey | 444 77 11 | www.samsung.com/tr |
| U.A.E | 800 - SAMSUNG (726-7864<br>8000-4726 | www.samsung.com/ae |